

Vaječná pomazánka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Vejce uvařená natvrdo 6 ks
- Pomazánkové máslo 150 g
- Majonéza 100 g
- Smetanový tavený sýr 80 g
- Jarní cibulka 2 ks
- Kapary 2 lžíce
- Sůl dle chuti 3 špetka
- Čerstvě namletý pepř 2 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vejce oloupejte a nasekejte nadrobno nebo je nastrouhejte na struhadle a dejte do mísy. Cibulky očistěte, nať odložte stranou na pozdější zdobení, bílé části nakrájejte nadrobno. Kapary scedte a překrájejte na kousky.

Do mísy s vejci přidejte pomazánkové máslo a tavený sýr a utřete vařečkou. Je-li směs příliš hustá, naředte ji trochou mléka, pak vmíchejte majonézu a nakonec i cibulku a kapary. Pomazánku podle chuti osolte a opepřete a důkladně promíchejte. Mažte na plátky tmavého pečiva a posypejte

sekanou cibulovou natí, případně ozdobte i jinými čerstvými bylinkami, které máte po ruce.